



# NATUR & CITY CAMPING

## Herzhafte Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

### Zubereitung

1. Mehl, Milch und Mineralwasser mit einem Schneebesen verquirlen. Anschließend die Eier zufügen und die Masse zu einem glatten Teig verrühren.
2. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Orange schälen, filetieren und in Würfel schneiden.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch ca. eine Minute anschwitzen. Anschließend die Pilze zufügen und mit garen. Mit Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die filetierte Orange zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander ca. 5 Pfannenkuchen ausbacken.
5. Die fertigen Pfannkuchen mit dem körnigen Frischkäse bestreichen und eine Hälfte mit der Gemüsefüllung belegen, zusammenklappen und mit Parmesan... garnieren und servieren.

Wir wünschen euch einen guten Appetit und freuen uns auf einen Besuch im Camping „Stüble“ in der Rotenbacher Str. 45

### Zutaten für ca. 4 Portionen

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 150 ml Milch (fettarm 1,5%)
- 150 ml Mineralwasser (spritzig)
- ca. eine Stange Lauch
- ca. 400 g Champignons
- eine Orange
- ein Becher körniger Frischkäse ca. 200 g
- Sonnenblumenöl
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer